elGourmet

Donas por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche: 125 cc
Huevos: 2 Unidades
Harina: 500 grs
Manteca: 125 grs
Ralladura de limón: c/n
Azucar: 100 grs
Extracto de vainilla: c/n
Levadura: 25 grs
Miel: 15 grs

Relleno

Azucar: c/n
Crema pastelera: c/n
Dulce de leche: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer una esponja mezclando 100gramos de *harina*, leche y *levadura*.
- Dejar levar por 20 minutos.
- Con 400gramos de *harina* hacer un volcán y en el centro colocar la esponja, huevos, azúcar, miel y ralladura de *limón*.
- Trabajar con las manos hasta integrar.
- Agregar la *mantequilla* y amasar hasta homogeneizar la masa.
- Dejar levar hasta que duplique su volumen.
- Formar bollitos de 40 gramos y, suavemente, hacer un hoyo en el medio y darle forma.
- Colocar en placa y dejar levar hasta duplicar.
- Cocinar en horno 180 ºC por 25 minutos.
- Rellenar con manga con *crema* pastelera o dulce de eleche y espolvorear con azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/donas-por-juan-manuel-herrera